

MODE D'EMPLOI DE LA TRANCHEUSE A VOLANT

L'utilisation de la trancheuse est à réserver aux adultes. L'entretien doit être effectué avec le plus grand soin pour éviter les accidents ou les dommages à la machine.

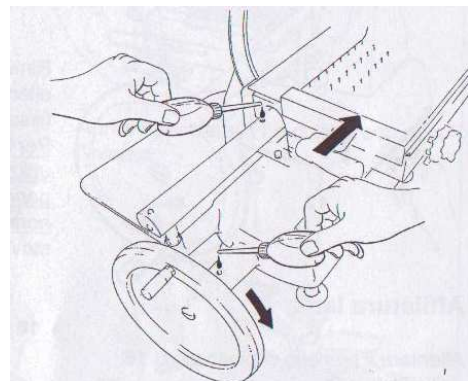
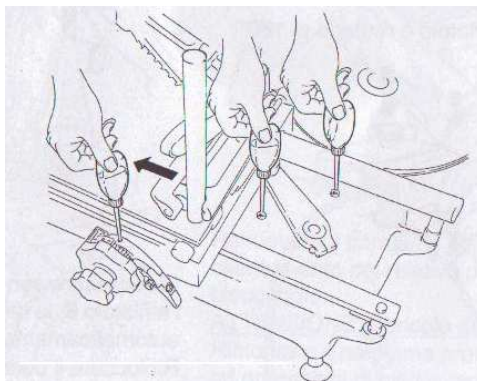
MODE D'EMPLOI

- Lever entièrement la poignée de pression qui coulisse sur les deux colonnes et incliner vers le haut le levier de pression muni de crans.
- Faire reculer le chariot couissant à fond vers la droite (appuyer le levier vers le bas et tirer vers la droite). Pour exécuter cette opération, il faut que le chariot se trouve en fin de course devant la lame pour ne pas endommager les engrenages de l'avance automatique.
- Poser le produit à trancher sur le chariot en le laissant dépasser de 3 à 4 cm vers la lame. Abaisser la poignée et le levier de pression afin que la charcuterie soit fermement serrée.
- Approcher de la lame le produit à trancher à l'aide du levier de déplacement du chariot et régler l'épaisseur des tranches avec la molette graduée située à droite du chariot (tirer et tourner).
- Commencer à couper en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre (la lame doit tourner vers le bas par rapport à l'opérateur).

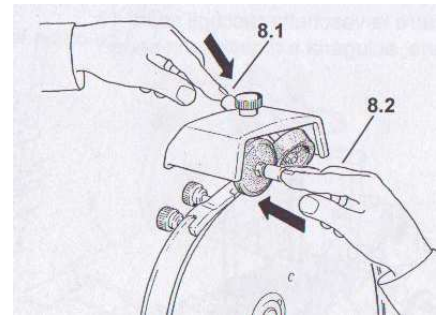
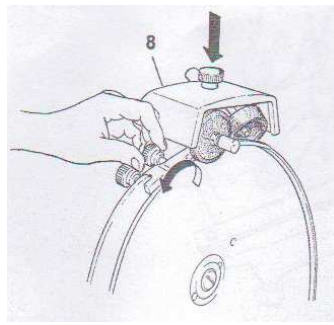
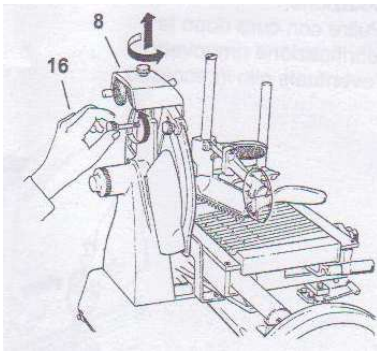
ENTRETIEN

Pour avoir un fonctionnement parfait de la trancheuse, il faut exécuter régulièrement les quelques opérations suivantes :

- **NETTOYAGE** : la lame, le plateau, le chariot et les autres parties en métal doivent être nettoyés à l'aide d'alcool dénaturé. Pour les parties vernies, il est conseillé d'utiliser des produits sans dissolvant.
- **HUILAGE** : Avec de l'huile de vaseline, huiler les colonnes sur lesquelles coulisse le bras de pression et faire entrer quelques gouttes d'huile dans les trous de la carrosserie. (Voir Schéma). **NE PAS UTILISER UNE HUILE ALIMENTAIRE.**



- **AIGUISAGE DE LA LAME** : C'est l'opération la plus importante. Elle doit être effectuée régulièrement ou quand la trancheuse ne coupe plus de manière satisfaisante.
 - Se conformer aux instructions suivantes :
 - nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé pour la dégraisser. Insister sur le tranchant.
 - Débloquer l'affûteur, le tourner à 180° et le re bloquer. On doit avoir une meule de chaque côté de la lame.
 - faire tourner la lame à l'aide du volant et appuyer sur le bouton de la meule de gauche pendant 40 secondes environ. Contrôler avec un crayon si le fil s'est formé (lame à l'arrêt) sinon répéter l'opération. Puis passer pendant 10 secondes la meule de droite pour enlever le fil.
- Remettre l'affûteur en position de départ et nettoyer la lame pour ôter la poussière des meules.



CONSEILS PRATIQUES POUR L'AIGUISAGE

Contrôler le fonctionnement des boutons poussoirs qui actionnent les meules

Meule inclinée vers le biseau de la lame

Meule droite vers l'intérieur de la lame.

Remplacer les meules dès qu'elles sont égratignées, trop grasses ou usées.

Aiguiser exclusivement avec l'affûteur d'origine. Ne pas utiliser d'autres appareils.

NE PAS AIGUISER LA LAME DEMONTEE

Quand le diamètre de la lame est inférieur de 10 mm au diamètre d'origine il faut remplacer la lame.